

# La miel de Palma

Carmen Padilla Montoya

Para llegar a obtener este producto tan típicamente gomero, se ha de seleccionar, primero el tipo de palmera necesaria, pues no todas las variedades sirven para este fin. Sirve la palma conocida científicamente con el nombre de "Phoenix canariensis".

En segundo lugar es también importante su ubicación, ya que la palma de secano es de mayor calidad para la obtención de la miel. En la isla de La Gomera hay unas 10.000 palmeras, destacan los pueblos de Tazo y Vallehermoso, como centros famosos para dicha obtención. En el bello pueblo de Vallehermoso fuimos a visitar a Raúl Coello Barroso, que, como experto conocedor del tema, nos proporcionó no sólo los detalles técnicos, sino también una demostración práctica.

Cada palma tiene su propietario, de ella se obtiene el "guarapo" y con él se fabrica la miel. Con origen en la época indígena-gomera, ha llegado a nuestros días como algo único y propio de la isla, de ahí que sea sumamente interesante estudiar y recoger el proceso de extracción.

## EXTRACCION DEL "GUARAPO"

Se colocan en los troncos cinchas rectangulares de hierro para evitar que suban ratones (en la actualidad van sustituyéndose por rectángulos de plástico). Cuando una palmera es seleccionada, se estaca el tronco, las estacas son de brezo o de sabina, para así poder subir a su zona superior donde se encuentra el follaje; la altura que se salva es considerable.

Una vez situado arriba, va quitando las espigas y las pencas del centro, desmocha el "cogollo" de la palmera y deja al descubierto su centro o corazón. A esta operación se le llama "despencar"; también es el momento de abrir un canal desde el centro hacia un lado, colocando una caña por la que descenderá el líquido a un cubo. Habrá que esperar unos quince días para empezar a "curarla", término empleado para definir la extracción del "guarapo".

Una vez transcurrido el tiempo preciso, da comienzo la "cura" de la palma. Se ha de realizar todas las tardes hacia las ocho de la noche, cuando se haya ocultado el sol. Provisto de un formón se sube a la palma,



en ese momento, desde abajo, por medio de una cuerda, eleva el cubo que recogerá el líquido. Cuando todo está preparado, por medio del formón se quita la capa o corteza acumulada en el "cogollo" central, pero con cuidado de que el corte sea superficial. Comienza a manar naturalmente la savia, líquido blanco y turbio que se denomina "guarapo", de sabor vegetal, con propiedades digestivas.

Dicha bebida, si se desea, se ha de tomar en el momento, es decir, desde que comienza a manar hasta su recogida, que ha de hacerse antes de que salga el sol, pues si no el "guarapo" se espesa y agría; esto mismo sucede si la "cura" se realiza con sol; cuando esto ocurre, se le denomina "guarapo picón". Si se espera, hacia las cuatro de la mañana, está en su punto, pues al estar frío es el momento más exquisito para poderlo beber.

El "guarapo" va cayendo al cubo, colocado justo al final del canal, allí queda durante toda la noche. Por lo tanto, la "cura" dura una noche entera. Al principio se extrae sólo de uno a dos litros, pero en plena actividad, una buena palma puede llegar a dar de diez a doce litros de "guarapo", según nos informó Raúl Coello Barroso. La cantidad de extracción depende en gran manera del tiempo; así, cuanto más sol reciba durante el día, más cantidad saldrá por la noche.

Son producciones de verano; la lluvia lo perjudica. Normalmente se "cura" unos cinco meses, de abril a septiembre, durante todos los días, esperando tres años para volverla a "pencar".

## OBTENCION DE LA "MIEL DE PALMA"

Está en relación directa la calidad del "guarapo" con la de la miel; de mejor "guarapo", mejor miel.

La miel hay que realizarla todos los días (pues el "guarapo" resiste como mucho, guardado en nevera, unas veinticuatro horas).

Para la cocción se utiliza leña de monte y un caldero grande, en el que se echa el "guarapo". Este se cuece a fuego lento durante varias horas; poco a poco se va densificando y adquiriendo el típico color dorado. Aproximadamente la cantidad es de cuatro litros de miel por veinte de "guarapo"; el litro de miel se cotiza a unas 200 pesetas.

La miel que se obtiene es muy



fluida y exquisita para tomarla con pan, queso fresco, amasado con gofio y almendras, con tortas de cuajada... Fue alimento preferido de los indígenas-gomeros que lo tomaban con gofio o con tortas de helecho.

## OTRAS UTILIDADES DE LA "PALMA"

Antes, las palmeras eran plantadas como límites de los terrenos, a fin de que sirviesen de firmes linderos, después de una "arrastrada" en un invierno de muchas lluvias. También su madera era empleada como combustible para cocinar.

El tronco: se puede aprovechar para realizar colmenas, llamadas "corchos", cortándolo en cilindros, se vacía su interior y se prepara para dicho fin; la recolección de la miel se realiza en verano. También se emplea para la fabricación de bebederos y pesebres del ganado.

Penca de los dátiles: material duro, el cual una vez limpio, se utiliza como escoba, para barrer en los caminos, eras, establos...

Penca de la rama de palma: llamada "pírguán" o pírgano, parte seca y dura de la palma (el raquis de las hojas). Con este material se hacen cestos de textura más basta y resistente, destinados a trabajos duros, como acarrear piedras y escombros para levantar los paredones de los terrenos (bancales) y para trabajos agrícolas, como por ejemplo el transporte del pasto. Cestos de este tipo son realizados sobre todo en la zona de Tazo.

Pínulas de las hojas: se "ripean las pencas", es decir se cortan las pínulas de las hojas, situadas a cada lado del raquis o penca. Esta parte es utilizada para:

— "Esteras": se hacen de las numerosas pínulas de las hojas, entretejiéndolas. Sirven para cubrir suelos, ya





para las casas antiguas de piedra que tenían pisos de tierra, ya para las modernas casas con baldosas. También eran empleadas antes, para los cochinos (que eran, hasta entonces, alimentados con frutos de la palma: los dátiles, estando aún verdes) que se descuartizaban en el mes de Todos los Santos, sobre dichas esteras.

- "Sombreros", "Seretas", "Objetos de adorno": se emplea pínulas más finas, llamadas "palmito".

Los trabajos de cestería en la isla de La Gomera, son realizados generalmente por hombres, las mujeres en cestería trabajan materiales blandos, como son las pínulas de las hojas de palma, las ristras de los plátanos (destaca en este trabajo la zona de Vallehermoso y Hermigua).

En la isla se trabajan, también, otros materiales para la cestería, como son la caña y el mimbre. El hombre es el que dedica su tiempo a dicha labor, que alterna con otros trabajos. La técnica empleada en su ejecución es la tradicional, comenzando por la base y entrecruzando las varas. Visitamos a dos artesanos, cada uno nos hizo una demostración en los diferentes materiales: mimbre y caña.

- Mimbre: en El Lomito (Vallehermoso), vive José Betancourt Méndez; dedica su tiempo libre a la cestería, pues su ocupación es absorbida por la agricultura. Trabaja el mimbre pelado y sin pelar. De las piezas que realiza se destaca: "cuartillo de papas" (tiene una cuarta como medida de ancho y alto), "cestos para el pan", "cestos para la vendimia" (son de 50 x 50, cuya capacidad es para llevar la uva necesaria para unos cuarenta litros de mosto). Están realizados con mimbre pelado.
- Caña: en Vallegranrey, Juan Montesinos dedica su tiempo a la cestería,

pues su salud no le permite realizar trabajos duros. Las piezas más características son: "barqueta" (con tapa y sin asa), "barquetina" (con asa en medio y sin tapa), "cesto machorro" (forma redonda)... Su hijo es también aficionado, teniendo gran habilidad, y su esposa realiza las "esteras". Quiero agradecer a todos su extraordinaria amabilidad.

## BIBLIOGRAFIA

- Espina Cepeda, Luis: "Tazo, la mejor miel de palma". Diario "La Provincia" (Las Palmas), 27 Sept. 1978.
- Herrera, Eligio: "La Gomera, una perla en el Atlántico". 1965.
- Montesinos Barrera, Juan: "De la miel de palma al esfuerzo del gomero", "Diario de Avisos" (Tenerife). 24 Nov. 1976.

